入　札　公　告

総　発　第　５　３　号

地方自治法（昭和２２年法律第６７号）第２３４条第１項および見附市財務規則（昭和３９年規則第３号）第１５５条の規定により、一般競争入札を実施するので、下記のとおり公告します。

平成２５年５月１５日

見　附　市　長　　久　住　時　男

１．固有事項

番　　号	**品第７号**		
業　務　名	道の駅「パティオにいがた」農家レストラン客席ブッフェ備品　購入		
納　入　場　所	見附市　今町１丁目　地内		
納　入　期　限　等	平成25年7月31日まで		
概　　要	道の駅「パティオにいがた」農家レストラン客席ブッフェ備品　1.0式		
予　定　価　格	入札後に公表します。	最低制限価格	設定しません
入　札　日　時	平成２５年５月２９日（水）　9時45分		
入　札　場　所	見附市役所　４階　４０１会議室		
仕　様　書　等	本入札公告とともにホームページ掲載		
入　札　保　証　金	免除	契　約　保　証　金	免除
前　　金　　払	しない		
部　　分　　払	する		
入札参加条件	（以下のすべてを満たすもの）		
入札参加登録	平成25・26年見附市入札参加資格登録者		
地　域　要　件	見附市内に本社・本店を有する者		
そ　の　他	―		
申請書提出期限	平成２５年５月２４日(金)　午後５時まで		
入札参加資格決定	入札資格のない者には平成２５年５月２８日（火）までに通知します。		
見　積　内　訳　書	メーカー製品番号等記載した見積内訳書を入札時に提出してください。（初回のみ） ※リース等の入札案件は入札書のみの提出となり、見積内訳書は提出不要です。		
再　　入　　札	再入札は１回までとします。		
その他特記事項	落札者は、契約諸事項を発注担当課と打合せのうえ契約締結となります。		

※入札公告における、「共通事項」を必ず確認してください

道の駅「パティオにいがた」農家レストラン客席フロアブッフェ備品仕様書

第１　総則

１．目的

この仕様書は、道の駅「パティオにいがた」農家レストラン開設に伴う客席フロアビュッフェ備品の納入に関する仕様について定める。

２．対象範囲

購入する機器は、別紙「仕様書明細」に記載される範囲とし、納入、据付、試運転調整及び立会い作業に係る経費一式とする。なお、2 次側の給排水接続工事及び電気工事については、別途契約とし本仕様には含めないものとする。

３．一般事項

（１）納入物件については、受注者が責任を持って納入すること。
（２）納入から最低 5 年間は納入物件に関わる保守部品等の供給が適正になされること。
（３）納入物件に関わる品質管理体制を有していること。
（４）納入物件に欠陥が発見されたときは、迅速かつ的確に対応すること。

４．機器納入・据付に関する機器仕様等

（１）当該仕様書に掲載した調理機器の型番は、参考品である。
（２）機器の選定・納入に当たっては、稼動後の維持（保守）管理がしやすいよう十分に配慮すること。
（３）備品の納入にあたっては、別紙「仕様書明細」の品名・数量に基づき、型式等を参考のうえ、寸法、数値、仕様、能力等が同等以上のものを納入・据付・検査・試運転調整を行なうこと。
（４）受注後、備品の詳細な施工図を作成し、建築本体工事及び各設備工事請負業者と入念な打合わせを行い、円滑な工事の進捗を図ること。
（５）受注後、受注者の都合により機器寸法の変更や仕様変更などが生じる場合は、能力や性能を遵守したうえで建物やスペースに影響しない範囲に限り、寸法の増減については協議することとし、発注者の指示に従うこと。また、これに伴う建築工事、設備工事の追加工事に関わる費用は受注者側が負担すること。
（６）配管・配線等の設備接続の必要な機器は、別途工事施工業者と調整のうえ、厨房機器の納入を行うこと。また、１次側の配管・配線接続は別途施工業者が行なう。
（７）１次側配管配線の立ち上げ位置について、別途施工業者と協議し、厨房機器設置の際不都合が生じないよう、立ち上げ位置の確認を行うこと。

（８）本仕様書及び関係書類（本仕様書 「第２ 関係書類」に記載の書類 以下同じ）に記載していない事項（法令に定めるものを除く）または疑義が生じた事項については別途協議とし、発注者に承認を申し出たうえで指示に従うこと。

（９）本仕様書及び関係書類に記載されていない事項でも、構造上並びに機能上当然必要なことは、受注者の責任において発注者の指示に従い施工すること。

５．納入・試運転調整の期間

平成 ２５年７月 ３１日（水）までに納入する。

（調整点検を終了し、正常に稼働できる状態であること。）

６．納入場所

道の駅「パティオにいがた」農家レストラン客席フロア内

新潟県見附市今町１丁目３３５８番地

７．納入据付

（１）搬入の際は、床・壁等を傷めないように受注者側で養生を行うこと。

（２）据付完了後、燃焼機器や高さ 1.0m以上の機器については、作業性が失われることのない範囲で耐震固定または転倒防止金具を取り付けること。

（３）運搬後の残材等は、受注者の負担において処分すること。

８．試運転調整及び取扱説明

（１） ２次側配管配線終了後、直ちに試運転調整を行うこと。

（２）試運転調整や取扱説明の日時や方法等については、発注者と協議のうえ決定すること。なお、詳細については発注者の指示に従うこと。

（３）備品の試運転調整や取扱説明にあたり必要となる電気・ガス・水道料等の費用は発注者の負担とする。

（４）試運転実施の際、故障・異常・製品のキズ等不具合を発見した場合は受注者がすみやかに対応すること。

９．保証

（１）保証期間については、使用開始から２年間とする。なお保証期間中に納入機器等に不具合が生じた場合、原則的に 24 時間以内に現場で対応すること。ただし、やむをえない場合は、発注者の承諾を得て延長することができる。

（２）定期的な保守点検を必要とする機器については、施設の供用開始から平成２７年７月末日まで、受注者の負担により保守点検を行うこと。（使用開始：平成 ２５年８月）

（３）万一、機器の能力、材料・製造及び据付の不備、製品の不良、工作上の粗雑等の原因

で所定の性能を発揮しない場合は、納入年数の経過に関わらず、受注者の負担において点検整備、改造、その修理または交換を行うこと。

１０．提出書類

下記の書類を２部、提出すること。

（１）備品納入工程表	契約後すみやかに
（２）制作承認図面	監督員承諾後１４日以内
（３）搬入作業写真	完成図書として製本
（４）試運転調整報告書	完成図書として製本
（５）完成写真	完成図書として製本
（６）完成図面	完成図書として製本と図面データのＣＤ
（７）取扱説明書（日本語）	完成図書として製本
（８）完成届	完成図書として製本

１１．その他

本仕様書に定めのない事項または疑義が生じた場合は、その都度協議して定めるものとする。

第２　関係書類

本仕様書に関係する書類は以下のとおりである。

（１）仕様書明細
（２）平面図
（３）機器リスト

担当者
所属：　見附市産業振興課
氏名：　佐藤　友貴
所在地：〒954-8686　新潟県見附市昭和町２丁目１番１号
電話番号：０２５８－６２－１７００（内線２２２）
FAX：　　０２５８－６３－５７７５
E-Mail：sangyou@city.mitsuke.niigata.jp

見積書明細 【農家レストラン客席フロアビュッフェ備品】

	機器名	参考型式	寸法	数量	単価	金額	備考
E-	【ﾎｰﾙ】						
1	ﾌﾟﾚｰﾄﾋｰﾀｰ	PH-90ST	900x450x77mm	2 台			
2	ﾌﾟﾚｰﾄﾋｰﾀｰ	PH-60ST	600x450x77mm	2 台			
F-	【ﾊﾞｲｷﾝｸﾞﾎｰﾙ】						
1	ｻﾗﾀﾞﾊﾞｰｺｰﾙﾄﾞﾕﾆｯﾄ	BSS-150FU	1500x985x1405mm	2 台			
2	ｺﾝﾍﾞｱﾄｰｽﾀｰ	TQ-400H	370x424x403mm	1 台			
3	欠番						
4	ﾏｲｺﾝｽｰﾌﾟｼﾞｬｰ	TH-CU120	460x395x355mm	3 台			
5	IH炊飯ｼﾞｬｰ	NH-YG18	275x370x250mm	2 台			
6	ｺｰﾋｰﾃﾞｨｽﾍﾟﾝｻｰ	【別途品】		1 台			
7	ﾁｯﾌﾟｱｲｽﾃﾞｨｽﾍﾟﾝｻｰ	DCM-115K	350x585x815mm	1 台			
8	ﾃﾞｨｯﾋﾟﾝｸﾞｹｰｽ	SCR-VD6NA	712x686x1055mm	1 台			
9	ｼﾞｭｰｽﾃﾞｨｽﾍﾟﾝｻｰ	D-35	660x400x700mm	1 台			

仕様書明細 【農家レストラン客席フロアビュッフェ備品】

	機器名	参考型式	寸法	数量	仕　様	特記事項
E-	【ホール】					
1	ﾌﾟﾚｰﾄﾋｰﾀｰ	PH-90ST	900x450x77mm	2 台	・電源 1P100V 消費電力 0.24KW　・ﾌﾟﾚｰﾄ温度 30℃～90℃ ・温度調節 可変式ｻｰﾓｽﾀｯﾄ　・安全装置 温度ﾋｭｰｽﾞ142℃ ・ﾌﾟﾚｰﾄ寸法 900x400mm	
2	ﾌﾟﾚｰﾄﾋｰﾀｰ	PH-60ST	600x450x77mm	2 台	・電源 1P100V 消費電力 0.2KW　・ﾌﾟﾚｰﾄ温度 40℃～90℃ ・温度調節 可変式ｻｰﾓｽﾀｯﾄ　・安全装置 温度ﾋｭｰｽﾞ142℃ ・ﾌﾟﾚｰﾄ寸法 600x400mm	
F-	【ﾊﾞｲｷﾝｸﾞﾎｰﾙ】					
1	ｻﾗﾀﾞﾊﾞｰｺｰﾙﾄﾞﾕﾆｯﾄ	BSS-150FU	1500x985x1405mm	2 台	・電源 1P100V 消費電力 0.428KW　・排水方式 排水ﾀﾝｸ式 ・ﾄｯﾌﾟﾌﾟﾚｰﾄ SUS430 t1.2 No.4仕上　・ﾄﾚｰﾚｰﾝ SUS430 t1.0 No.4仕上(折たたみ式) ・ｺﾝﾄﾛｰﾙﾎﾞｯｸｽ ﾈｵﾗｲﾌﾟ 電源・運転　・ｷｬｽﾀｰ φ75自在x4(ｳﾚﾀﾝ) 運転ｽｲｯﾁ ﾀﾝﾌﾟﾗｰ式 ・ｽﾆｰｽﾞｶﾞｰﾄﾞ ｱｸﾘﾙt5.0　・ﾀﾞｳﾝﾗｲﾄ ｽﾘﾑﾗｲﾝ28w	【ﾎﾃﾙﾊﾟﾝ別途】
2	ｺﾝﾍﾞｱﾄｰｽﾀｰ	TQ-400H	370x424x403mm	1 台	・電源 1P200V 消費電力 2.06KW ﾊﾟﾝをｺﾝﾍﾞｱｰに乗せると自動的にｵｰﾌﾞﾝへ入って行きます、その時に片面･両面焼の両方の調理が出来ます。 焼き上がりまでに約80秒かかります。	
3	欠番					
4	ﾏｲｺﾝｽｰﾌﾟｼﾞｬｰ	TH-CU120	460x395x355mm	3 台	・電源 1P100V 消費電力 0.24KW　・保温容量 12ﾘｯﾄﾙ	
5	IH炊飯ｼﾞｬｰ	NH-YG18	275x370x250mm	2 台	・電源 1P100V 消費電力 1.29KW　・炊飯量 1升	
6	ｺｰﾋｰﾃﾞｨｽﾍﾟﾝｻｰ	【別途品】		1 台		
7	ﾁｯﾌﾟｱｲｽﾃﾞｨｽﾍﾟﾝｻｰ	DCM-115K	350x585x815mm	1 台	・電源 1P100V 消費電力 0.39KW　・貯氷量 約4kg ・氷の形状 圧縮ﾌﾚｰｸ状氷片(ﾁｯﾌﾟｱｲｽ)　・水注出方式 氷・水・氷+水 ・水道直結式	
8	ﾃﾞｨｯﾋﾟﾝｸﾞｹｰｽ	SCR-VD6NA	712x686x1055mm	1 台	・電源 1P100V 消費電力 0.236KW　・有効内容積 109ﾘｯﾄﾙ ・収納能力 4.5ﾘｯﾄﾙﾊﾞｯﾄ 6個・10ﾘｯﾄﾙﾊﾞﾙｸ4個 ・外箱 樹脂焼付塗装鋼板　・内箱　樹脂焼付塗装鋼板 ・断熱材 硬質ﾎﾟﾘｳﾚﾀﾝ一体発泡　・扉 左右ｽﾗｲﾄﾞ式二枚扉 ・温度調節 自動温度調節器　・性能 庫内温度-18℃～-10℃	
9	ｼﾞｭｰｽﾃﾞｨｽﾍﾟﾝｻｰ	D-35	660x400x700mm	1 台	・電源 1P100V 消費電力 1.06KW ・容量 19ﾘｯﾄﾙx3連　・容器 ﾎﾟﾘｶｰﾎﾞﾈｰﾄ製 ・ｷｬﾋﾞﾈｯﾄ SUS304 ﾍｱｰﾗｲﾝ　・蛇口 ﾜﾝﾀｯﾁ・ｼﾘﾝﾀﾞｰ加重式 ・冷却器 円形平面式　・ｺﾝﾍﾟﾚｯｻｰ ﾃﾞｶﾑｾﾞ・全密閉型　強制通風式 ・撹拌方式　隔板ﾀﾞｲﾚｸﾄﾓｰﾀｰﾄﾞﾗｲﾌﾞ　・ｻｰﾓｽﾀｯﾄ 2℃～7℃ ・冷媒 134a	

周柱：89.1φSOP塗装
ロールスクリーン
カウンター：タモ集成材 t=30 UC塗装
750×600
丸柱：318.5φSOP塗装
木製見切(出隅)WP塗装
壁：杉板、WP塗装（FL+2,400まで）
ベンチシート
基礎：3,600×1,200×5H150 CHP室外機
フェンス（別途）
設備機器置場
+100
105.5(上端:100)
手洗い
スクリーン
基礎：3,400×2,000×5H150
屋外ユニットクーラー
冷凍ディッピングケース
チップアイスディスペンサー
コーヒーディスペンサー
ジュースディスペンサー
サラダバーコールドユニット
ディスプレイテーブル
料理台（可動）
レジカウンター
間接照明ボックス ライン
料理台
スープウォーマー
IH炊飯ジャー
食品庫
+250
厨房
+250
屋家レストラン
+300
交流センター
+300
符合ベンチシート
丸柱：318.5φSOP塗装
スクリーン（可動）
壁：杉板、EP塗装
壁：石膏ボード、EP塗装
LGS W100
LGS W100
LGS W100
CT

物件名称	刈谷田川防災公園道の駅 レストランホール
図面名称	平面図
縮尺	A3 1:60

No.	品名	形式	台数	寸法(mm) W	D	H	配管口径(A) 給水	給湯	排水 機器側	排水 設備側	都市ガス 口径 A	kW	電気(50Hz,kW) 単相100V	単相200V	三相200V	フード	備考
E-	< ホール >																
1	プレートヒーター	PH-90ST	2	900	450	77							0.24X2				
2	プレートヒーター	PH-60ST	2	600	450	77							0.20X2				
F-	<バイキング ホール >																
1	サラダバーコールドユニット	BSS-150FU	2	1500	985	1405			20×2	蒸発皿対応			0.43×2				
2	コンベアトースター	TQ-400H	1	370	424	403								2.06			
3	欠番																
4	マイコンスープジャー	TH-CU120	3	460	395	355							0.24×3				
5	IH炊飯ジャー	NH-YG18	2	275	370	250							1.29×2				
6	コーヒーディスペンサー	別途	2	325	560	717	GV15		φ30	40				3.20×2			
7	チップアイスディスペンサー	DCM-115K	1	350	585	815	GV15		φ30	40			0.39				
8	ディッピングケース	SCR-VD6NA	1	712	686	1055	GV15		φ25	40			0.236				
9	ジュースディスペンサー	D-35	1	640	400	700							1.06				
	合計																

物件名称	刈谷田川防災公園道の駅整備事業 レストランホール
図面名称	機器リスト
縮尺	